



CONVIVIALITÀ E SOLIDARIETÀ

TESTO: TIZIANA CONTI
FOTO: PHILIPPE PACHE

Nel cuore del borgo antico di Aubonne (VD), la panetteria La Fontaine emana il calore e l'autenticità di un negozio di quartiere. Situata vicino al castello, alla chiesa e a una piccola scuola, è conosciuta da tutti. Più che una panetteria, è un vero e proprio luogo di vita dove si incontrano abitanti e visitatori.

Da quasi 35 anni, Verena e Philippe Gubler gestiscono con passione la panetteria La Fontaine ad Aubonne, un'attività conviviale dove si trova molto più che pane e dolci: zuppe fatte in casa, quiche, torte e marmellate preparate con prodotti locali deliziano i clienti. Originaria di Lucerna e cuoca di formazione, Verena Gubler è stata persino premiata nel 2023 con il riconoscimento della città di Aubonne per il suo dinamismo e il contributo alla vita della via Tavernier, dove si trova il negozio.

Il marito Philippe, artigiano panettiere, pasticciere e confettiere, si rifornisce di farina presso il mulino La Vaux di Aubonne e prepara le proprie miscele. Tra le loro specialità ci sono il pane alle noci, il pane alla frutta e il «pane Tavernier», un pane scuro con semi, in omaggio alla loro strada. Qui si perpetua la tradizione del pane a lievitazione naturale con lunga fermentazione.

ADATTARSI A UN MESTIERE IN EVOLUZIONE

Philippe Gubler svolge il suo lavoro da 40 anni. «È un mestiere manuale che può essere estremamente gratificante!», dice con entusiasmo. Tuttavia, la professione è cambiata molto negli ultimi anni. Le panetterie indipendenti stanno progressivamente scomparendo, sostituite da catene o franchising. «Oggi il pane si trova ovunque, anche nelle stazioni di servizio. Si possono ordinare torte online, e molte persone preferiscono preparare i

propri tronchetti di Natale», spiega il panettiere. Nonostante questi cambiamenti, Verena e Philippe Gubler sono riusciti ad adattarsi senza mai perdere di vista i loro valori. A luglio, passeranno il testimone della panetteria a un giovane panettiere originario di Aubonne. «Vogliamo trasmettergli ciò che ci ha guidati in tutti questi anni: l'importanza della qualità, del rispetto delle tradizioni e del legame con i clienti», confida la coppia.

UNA TRADIZIONE DI SOLIDARIETÀ

Da sempre, Verena e Philippe Gubler sostengono l'iniziativa «Pane per condividere», promossa dalle organizzazioni svizzere Azione Quaresimale, HEKS ed Essere solidali, nell'ambito della loro Campagna ecumenica annuale. «Amiamo questa iniziativa perché è portata avanti da organizzazioni locali e solidali», spiega la gerente.

«AMIAMO QUESTA INIZIATIVA, PERCHÉ È PORTATA AVANTI DA ORGANIZZAZIONI LOCALI E SOLIDALI.»

VERENA GUBLER



Verena e Philippe Gubler, del panificio La Fontaine, sono coinvolti nella campagna ecumenica da diversi anni.

Come funziona l'iniziativa? Ogni anno, durante la Quaresima, le panetterie e le pasticcerie in Svizzera possono iscriversi per partecipare. Ricevono un salvadanaio di cartone e un poster con il logo «Pane per condividere» da posizionare sul bancone. Durante questo periodo, il prezzo di un pane specifico viene maggiorato di 50 centesimi, interamente devoluti ai progetti delle tre organizzazioni. Questi fondi aiutano le famiglie contadine nei paesi del Sud a combattere fame e povertà in modo sostenibile.

«I clienti partecipano volentieri», racconta Verena Gubler, «ma a volte sono meno generosi di un tempo. Così arrotondo spesso la somma di tasca mia». Il marito, dal canto suo, ha realizzato uno stencil a forma di pane che richiama il logo dell'iniziativa. «Il pane con questo simbolo viene messo in evidenza, ma invitiamo i clienti a fare un gesto acquistando qualsiasi tipo di pane», precisa.

Quest'anno, la Campagna ecumenica si terrà dal 5 marzo al 20 aprile 2025. Con il motto «La fame divora il futuro», segnerà l'inizio di un ciclo di tre anni dedicato al diritto all'alimentazione. ■

Maggiori informazioni: bit.ly/vedere-e-agire
Contatto: Azione Quaresimale, 091 922 70 47

SIGEP WORLD 2025: TECNOLOGIA E SOSTENIBILITÀ

Quella appena conclusa, dal 18 al 22 gennaio 2025 a Rimini (I), è stata un'edizione Sigep World da ricordare, non solo per il numero dei visitatori, ma per l'interesse dei compratori venuti da tutte le parti del mondo. Nel padiglione Pastry Arena, la Coppa del mondo del panettone ha tenuto un Talk dedicato al Panettone.

Oltre al lato espositivo, riguardante le novità tecnologiche, ci si sta affidando sempre di più a forni tecnologici in grado di preparare una ricetta in modo autonomo, si è dato molto spazio al campo della panetteria e dei preparati a base di lievito naturale per produrre pani a basso indice glicemico che sono sempre più ricercati dai clienti delle nostre panetterie.

NUMEROSE CONFERENZE

Si è dato ampio spazio alla sostenibilità alimentare, alla lotta contro gli sprechi e alla produzione locale. Nelle sale della fiera si sono tenute numerose conferenze su tematiche varie che hanno coinvolto molti esperti del mondo dell'arte bianca, ma anche manager per la gestione e la comunicazione, elementi sempre più importanti nella gestione e nella promozione della nostra professione. La 46° edizione ha puntato i riflettori su cinque filiere principali: gelato, pasticceria e cioccolato, caffè, panificazione e, tra le grandi novità, pizza.

Sigep World ha ospitato anche le prime selezioni italiane per la prossima Coppa del mondo del panettone (CMP) per le categorie: Panettone tradizionale, cioccolato e per la prima volta il Panettone farcito con gelato.

PASTRY ARENA

La CMP ha avuto il compito e l'onore di organizzare nella Pastry Arena, davanti ad un folto pubblico, un Talk, dedicato interamente al Panettone con protagonisti cinque Maestri lievisti: Andrea Besuschio (Italia), José Romero (Spagna), Jimmy Griffin (Irlanda), Christophe Louie (Francia) e Yahei Suzuki (Giappone). Hanno tutti testimoniato dell'evoluzione e del

futuro del Panettone nei loro Paesi e hanno confermato come il Panettone abbia acquisito notevole prestigio e fama grazie al lavoro della CMP. Le percentuali di vendita dei prodotti artigianali sono aumentate vertiginosamente in tutti i Paesi. Lo scopo della CMP, oltre al concorso, è quello di diffondere nel mondo la cultura e la storia del Panettone. I presenti hanno poi avuto la possibilità di degustare i Panettoni arrivati dai vari Paesi dei Maestri lievisti.

SIGEP ASIA

La direzione di Sigep World ha dato mandato alla CMP per organizzare una selezione asiatica durante il mese di luglio a Singapore durante lo svolgimento di Sigep Asia, una delle fiere più importanti del mercato asiatico.

SELEZIONE SVIZZERA

Per i nostri pasticceri ricordiamo che sarà presto pubblicata la data della selezione svizzera per partecipare alla prossima CMP, che sta raccogliendo sempre più consensi a livello internazionale. La scorsa edizione è stata anche riportata dal Times di Londra e la cerimonia della finale in diretta streaming sulla BBC di Londra.

Nel 2026, Sigep World si terrà a Rimini (I) dal 23 al 27 gennaio.

Giuseppe Piffaretti,
CMP e Consulente SMPPC



POLITICA

REGOLAMENTAZIONE SALARIALE RISTORAZIONE

I salari minimi previsti dalla regolamentazione salariale per il personale addetto alla ristorazione e secondo il Contratto collettivo di lavoro (CCL) per il settore della panetteria-confetteria, validi dal 1° gennaio 2025 (bit.ly/salario_ristorazione_25), rimarranno invariati fino alla fine di giugno 2025. Questo nonostante l'aumento dei salari minimi previsti dal CCNL per il settore della ristorazione a partire dal 1° febbraio 2025.

PCS/sf

NUOVI SALARI MINIMI



Panissimo

Dal 1° gennaio 2025 sono in vigore i nuovi salari minimi.

I nuovi salari minimi secondo la regolamentazione salariale sono disponibili su bit.ly/ccl-salari-25. I salari contrattuali, che sono superiori al nuovo salario minimo, non devono necessariamente essere aumentati.

Occorre prestare particolare attenzione alle seguenti novità:

- Esiste ora una regolamentazione salariale con salari minimi uniformi per il personale addetto alla produzione e alla vendita.
- Il personale non qualificato addetto alla produzione e alla vendita come pure il personale aggiunto non qualificato (ma non quello addetto alla ristorazione) hanno ora diritto a un salario minimo più elevato dopo tre anni di servizio. La definizione di anni di servizio è contenuta nell'art. 1 cpv. 4 del CCL.
- Il personale addetto alla produzione e alla vendita con un esame professionale federale, ha ora diritto a un salario minimo più elevato anche in assenza di una funzione di responsabile. Tuttavia, è richiesta un'occupazione minima del 60%. Continua a valere come in precedenza un altro salario minimo per il personale addetto alla produzione e alla vendita con un esame professionale e con una funzione di responsabile.

PCS/sf

FOTO DELLA SETTIMANA

L'AMORE È NELL'ARIA

Le vetrine delle panetterie-confetterie artigianali si presentano in abito rosso: San Valentino è alle porte. Innumerevoli creazioni di praline, pasticceria seducente e decorazioni filigranate aspettano di essere scoperte. Le filiali, amorevolmente decorate, sono il risultato del lavoro dei professionisti del commercio al dettaglio.

com/sf

Foto: Münger 1923



APPROFONDIMENTO

STIMARE IN MODO DIVERSO

Poco prima di Natale, è arrivata una richiesta presso la nostra confetteria: il direttore cantonale della Divisione della formazione professionale, aveva in programma una visita alla nostra azienda. Nel bel mezzo del periodo più intenso dell'anno, quando il nostro settore va a pieno ritmo e c'è bisogno di ogni aiuto. Tipico delle autorità... Ma il direttore, il cui ufficio è responsabile ogni anno di quasi 5000 apprendisti, non si è lasciato scoraggiare dal mio rinvio. Aveva scelto la nostra piccola azienda con grande interesse per uno scambio più stretto.

Questo scambio è stato un segno di apprezzamento per l'importante lavoro svolto dai formatori professionali. Sono la nostra spina dorsale, formano e supportano apprendisti motivati a diventare specialisti qualificati. Svolgono un ruolo decisivo, soprattutto in tempi di carenza di manodopera qualificata. I formatori professionali sono spesso sotto pressione: oltre all'impegnativo compito di formare gli apprendisti, devono anche raggiungere gli obiettivi dell'azienda e conciliare i propri interessi. È quindi ancora più prezioso quando questi risultati vengono riconosciuti e apprezzati ufficialmente. Questi momenti ci rafforzano per continuare a padroneggiare questo equilibrio e per assicurare il futuro del nostro settore insieme ai nostri apprendisti.

Dal mio punto di vista: l'apprezzamento è importante – indipendentemente dalla forma. Per me personalmente, la visita ha anche cambiato il mio modo di pensare stereotipato sulle autorità.



Lisa Frunz, membro CC dip. commercio al dettaglio

Il testo completo di Lisa Frunz e altre notizie d'attualità si possono leggere su swissbaker.ch/panissimo > Ticino

